

Brioche Black Friday

Recette Rémi Chapeleiro - Pour 45 Brioches environ

Ingrédients pâte à brioche	Poids en g
Farine de gruau rouge	1000
Œufs	400
Lait	235
Sucre	150
Puratos Prima Madre	70
Puratos Levure Levante	40
Sel	18
Beurre	400
TOTAL	2313



Ingrédients crème pâtissière sésame noir	
Lait	600
Œuf	120
Sucre	144
Poudre à crème	60
Crème de sésame noir	72
Fleur d'oranger	24

Ingrédients pour le craquelin noir	
Beurre	360
Farine de Gruau	390
Cassonade	450
Charbon végétal	15
Blanc d'œuf	90
Sésame noir	QS

Fabrication des inserts:

Crème de sésame noir: Dans une casserole faites chauffer le lait. Mélanger la poudre à crème Elsay, le sucre et les œufs. Lorsque le lait commence à bouillir, verser le mélange et laisser cuire le tout. Mélanger dans un cul de poule la crème pâtissière avec la pâte de sésame noir et la fleur d'oranger. Réserver à 4°C.

Craquelin Noir: Crémer le beurre et le sucre puis ajouter la farine et le charbon végétal. Au laminoir, étaler la pâte à 1mm entre 2 feuilles de cuisson puis détailler des ronds de 6cm et 4cm de diamètre. Réserver les ronds 30 min à 4°C, étaler le blanc d'œuf sur les ronds et saupoudrer de graines de sésames. Réserver au congélateur.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 min en 1ère vitesse puis 12 minutes en 2ème. Ajouter le beurre et pétrir 5 minutes en 1ère vitesse.
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis minimum 1h à 4°C
Détaillage	Diviser la brioche en format 35g et 15g et les bouler. Après 10 minutes de repos, bouler à nouveau puis mettre les boules de 35g en moule individuel à brioche à tête et les boules de 15g directement sur plaque. Dorer.
Apprêt	2h à 28°C
Avant cuisson	Dorer et déposer les cercles de craquelin sésame : - Les cercles de 6cm sur les boules de 35g - Les cercles de 4cm sur les boules de 15g
Cuisson	Environ 15 min à 180°C au four à sole pour les boules de 15g Environ 17 min à 180°C au four à sole pour les boules de 35g
Après cuisson	Placer la crème de sésame dans une poche avec une douille à garnir. Une fois les brioches refroidies, les garnir de 15g de crème pour les grandes et 5g de crème pour les petites. Saupoudrer de Puratos Sucraneige les petites brioches puis les coller sur le dessus des grosses brioches.

